

RESTAURANT MARKTHALLE

SOMMER-KARTE

ZUM TEILEN

Austern 3 Stk. **18.00** / 6 Stk **36.00**
Creuse Nr.2, Special de Claire
mit Zitrone und Vinaigrette / Frankreich

Charcuterie-Brett **29.50**
Mostbröckli, Parmaschinken, Mortadella
getrocknete Tomaten und Oliven / Schweiz, Italien

VORSPEISEN

Marktsalat Teller **9.50** / Schüssel **18.00**
mit Gemüse, Knäckebrotcrumble
und Hausdressing / vegan

Hausgebeizter Swiss Lachs **23.50**
auf Fenchelsalat mit eingelegten Aprikosen und
geräuchertem Sauerrahm / Lostallo, Schweiz

Erbsencappuccino **11.50**
mit Wasabi-Milchschaum

Büffel-Mozzarella **18.50**
mit niedergegarter Flaschentomate, Basilikum und
hausgemachter Kartoffel-Focaccia

Panko-Ei mit Blumenkohl-Broccolisalat **16.50**
lauwarm serviert mit Haselnüssen
Kräutern und Vinaigrette / Freilandeï

Markknochen **15.50**
mit Röstbrot, Schalotten, Kräutersalat
und Fleur de sel / Schweiz

Rindstatar 100g **22.50** / 200g **37.00**
mit getoastetem Baguette, Kapern
Kräutern, Zwiebeln und Butter / Schweiz

PASTA von Pasta Mercato

wird täglich frisch in der Markthalle
produziert

Tagespasta **23.50**
Fragen Sie unsere Bedienung
nach dem heutigen Angebot

Ravioli **27.50**
Fragen Sie unsere Bedienung
nach dem heutigen Angebot

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage
gerne / alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

VEGETARISCH

Erbsenbällchen mit Minze **28.50**
auf Auberginenkaviar und Ziegenkäsecreme

Ganze Artischocke **26.50**
mit Vinaigrette, Bieraioli und geräuchertem
Sauerrahm

Feta im Knusperteig **25.50**
auf griechischem Gemüsesalat aus Gurken
Peperoni, Tomaten, Oliven und Majoran

FISCH

Niedergegarte Forelle **36.50**
ganz, sousvide, dazu Pilaw-Reis mit Spinat
und Kräutern / Schweiz / 25min

Pulposalat **38.50**
lauwarm serviert, mit Artischocken, konfierten
Cherrytomaten, Oliven, Kräutern und Kartoffel-
Focaccia



FLEISCH

Hacktätschli von Rind und Kalb **28.50**
auf Kartoffelstampf mit Balsamicojus
und Röstzwiebeln / Schweiz

Kalbsgeschnetzeltes **45.00**
an Eierschwämmli-Rahmsauce mit frischen
Pappardelle / Schweiz

Siedfleisch **34.50**
mit Salat aus bunten Bohnen, Tomaten,
Sardellenfilets, Kartoffeln, Kräutern und
Vinaigrette / Schweiz

Wiener Schnitzel **45.00**
mit Kartoffel-Kräutersalat, Kürbiskernen und ihrem Öl
Preiselbeeren und Zitrone / Schweiz

Ribelmais Mistkratzerli **37.50**
mit Paprika-Chilimarinaße dazu Pommes frites
Schweiz / 25min

Hohrückensteak **46.50**
kurz geräuchert, auf Melonensalat
mit Haselnüssen, Minze und weissem Balsamico
Schweiz

RESTAURANT MARKTHALLE

SOMMER-KARTE

LIEBE GÄSTE

Aus ökologischem Bewusstsein servieren wir neu in Kooperation mit Wasser für Wasser (WfW) aufbereitetes Leitungswasser mit oder ohne Kohlensäure

Unsere Spenden fliessen zu 100% in die WfW-Projektarbeit in Afrika. Mehr Informationen finden Sie unter wfw.ch.

Das Leitungswasser bieten wir zum Pauschalpreis an und füllen nach solange Sie Durst haben.

Leitungswasser still oder sprudelnd 5.00
pro Person à discrétion

Wir haben auch weiterhin herkömmliches Mineralwasser für Sie im Angebot.

PRE DINNER COCKTAILS

Negroni 16.50
Gin, Campari, roter Wermut, Orangenschnitz

Negroni sbagliato 14.50
Campari, roter Wermut, Prosecco
Orangenschnitz

Americano 12.50
Campari, Roter Wermut, Soda, Orangenzeste

Gin Tonic 16.00

SCHAUMWEIN

Hopped Apple Cider 7.5% 1dl 8.00
Abavas Family Winery, Lettland, Stahltank

Cuvée Col Sandago Extra-Dry 11.5% 1dl 9.00
Spumante / Chardonnay
Case Bianche, Venetien, Charmat

Franciacorta Brut 12% 1dl 12.00
Chardonnay / Pinot Nero
Majolini, DOCG Lombardei, Flaschengärung 48 M.

WEISSWEIN

Chardonnay ETTO 2018 bio 14% 1dl 7.00
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien, Purovino
ungeschwefelt, Stahltank

Pinot Grigio 921 2019 13% 1dl 7.00
Casa Vinicola Antonutti, DOC Friaul, Stahltank

Grüner Veltliner, Demeter 2019 12% 1dl 8.00
Weingut Zahel, DAC Wien, Stahltank

Plan Loggier Trois 2019 13.5% 1dl 9.00
Pinot blanc / Sylvaner / Heida
Bonvin, AOC St-Léonard, Stahltank

ROSÉWEIN

Oeil-de-Perdrix, Serge Divernois 18 1dl 10.00
Pinot Noir, Stahltank, Neuchâtel AOC, 12.8%

ROTWEIN

Merlot ETTO bio 2018 12.5% 1dl 7.00
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien, Purovino
ungeschwefelt, Stahltank

Bolgheri 2017 13.5% 1dl 9.00
Cabernet Franc / Merlot / Cabernet Sauvignon
Le Colonne, Bolgheri DOC, Barrique 12 Mt.

Ludovico 2012 14.5% 1dl 10.50
Nero d'Avola / Cabernet Sauvignon
Tenute Orestadi Sizilien IGT, Barrique 18 Mt.

Montsalvat 2007 14.5% 1dl 12.00
Carignan, Cartoixa de Montsalvat
Priorat DOQ, Barrique 18 Mt.

Adelheid Pinot Cabernet 2019 13% 1dl 12.50
Pinot Noir / Cab. Sauvignon
Herter Weine, AOC Zürich, Barrique 12 Mt.

